SO-307716_13551 BELLA TBS (3x2.5Qt) IM Cover r1_Layout 1 11-04-29 5:43 PM Page 1

BELLA®

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIÓNES

# TRIPLE SLOW COOKER
# MIJOTEUSE TRIPLE
# BUFETERA TRIPLE

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, questions ou commentaires
Dudas o commentarios para departamento de servico a clientes
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

©2011 Sensio.
BELLA® is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA® est une marque déposée de Sensio, Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA® es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9

SO-307716_13551 BELLA Triple Slow Cooker IM _Layout 1 11-04-29 5:52 PM Page 1

## TABLE OF CONTENTS

Important safeguards....2
Additional Important Safeguards....3
Notes on the cord....4
Notes on the plug....4
Getting to Know Your Triple Slow Cooker....5
Before Using for the First Time....6
Operating Instructions....6
Preparing for Buffet Service....7
Hints for Slow Cooking....7
User Maintenance Instructions....8
Care & Cleaning Instructions....8
Storing Instructions....8
Recipes....9-13

## TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes....14
Consignes de sécurité importantes additionnelles....15
Notes sur le cordon....16
Notes sur la fiche....16
Connaître son Triple Mijoteuse....17
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois....18
Instructions d'utilisation....18-19
Préparation pour un buffet....19
Conseils pour la cuisson à la mijoteuse....19-20
Instructions pour l'entretien....20
Instructions d'entretien et de nettoyage....20
Instructions de rangement....20
Recettes....21-25

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes....26
Otras medidas de seguridad importantes....27
Notas sobre el cable....28
Notas sobre el enchufe....28
Conozca su bufetera....29
Antes de utilizar por primera vez....30
Instrucciones de funcionamiento....30-31
Preparación de un servicio de bufé....31
Consejos para la cocción lenta....31-32
Instrucciones de mantenimiento para el usuario....32
Instrucciones de limpieza y cuidado....32
Instrucciones de almacenamiento....32
Recetas....33-37

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn all 3 OFF/LOW/HIGH/WARM dials to the OFF position, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.**

**CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.**

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. **Do not reach into the water!**
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. **Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!**
6. The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Never use any removable cooking pot on any gas or electric cooktop or on an open flame.
9. To avoid scalding, lift glass lid off cooking pot carefully. Point the lid away from face and hands while opening and allow water to drip into the removable cooking pot.
10. **CAUTION:** The filled Triple Slow Cooker is very heavy. To avoid injury to persons or damageto the appliance, **NEVER ATTEMPT TO LIFT THE TRIPLE SLOW COOKER WITH 3 FILLED COOKING POTS IN PLACE.** Place Triple Slow Cooker base in its serving position first.Then place each cooking pot, one at a time, into the base. When cooking is finished, remove each cooking pot, one at a time, then prepare the Triple Slow Cooker base for storing.

**CAUTION: To prevent damage or shock hazard, do not cook in the Triple Slow Cooker base. Cook only in removable cooking pots provided.**

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

## NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## PLASTICIZER WARNING

**CAUTION:** To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

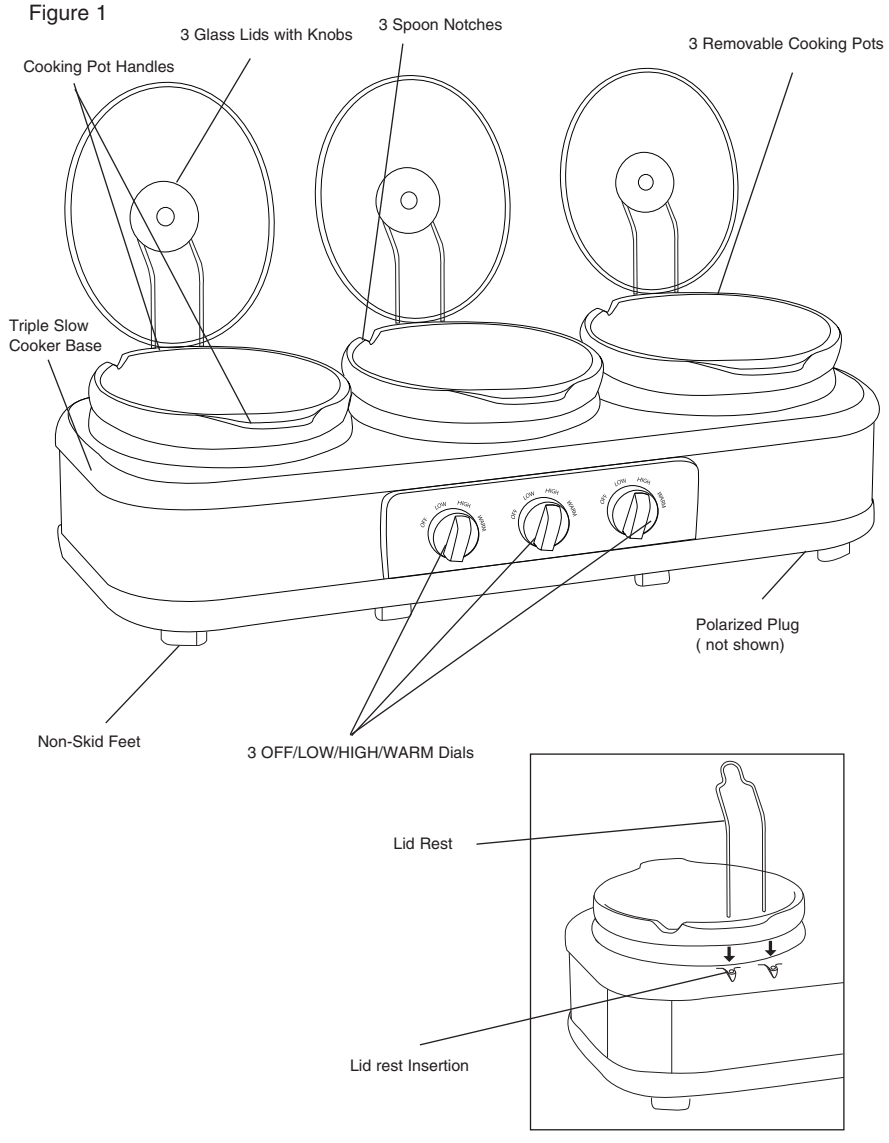
## ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

## GETTING TO KNOW YOUR TRIPLE SLOW COOKER

Product may vary slightly from illustration

Figure 1



## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Triple Slow Cooker and remove all packaging materials. Included in the box are the 3 lid rests. Be sure to remove from the box while unpacking the unit.
2. Place your Triple Slow Cooker on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides and back of the Triple Slow Cooker are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
3. Wipe the Triple Slow Cooker base with a clean, damp cloth or sponge, then dry with another cloth. This will remove any dust that may have settled during packaging.
4. It is necessary to operate the Triple Slow Cooker one time before placing food in the cooking pots. Pour 4 cups of water into each of the cooking pots. Then place each cooking pot inside the Triple Slow Cooker base. Cover each cooking pot with a glass lid. Attach the 3 lid rest notch to secure the lid rests. (See Figure 1)
5. Plug the Triple Slow Cooker into a 120V AC outlet.
6. Turn each of the OFF/LOW/HIGH/WARM Dials to HIGH and allow to heat for approximately 30 minutes. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
7. Turn each of the 3 OFF/LOW/HIGH/WARM Dials to the OFF position and unplug the Triple Slow Cooker. Allow to cool for at least 20 minutes.
8. Wearing oven mitts, remove each of the 3 lids, then grasp each of the 3 cooking pots by the handles and carefully lift and remove from the Triple Slow Cooker; pour the water out of the cooking pots.
9. Wash all 3 removable cooking pots and lids in the dishwasher or in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
10. Reinsert the 3 removable cooking pots with lids into the Triple Slow Cooker base to store.

## OPERATING INSTRUCTIONS

**NOTE:** The 3 slow cooking stations work independently of one another. 1, 2 or 3 slow cookers may be used at any given time.

1. Prepare recipe(s) according to instructions.
2. Place 1 to 3 needed cooking pot(s) into the buffet base. To facilitate serving slow cooked foods, rotate each cooking pot so that the spoon notch faces front and to the side.
3. Add food to the cooking pot(s) and cover with glass lid(s).

   **IMPORTANT: DO NOT FILL THE COOKING POT(S) MORE THAN 3/4 FILLED WITH FOOD.**

   **NOTE:** When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the cooking pot first. Then add the meat and other ingredients.
4. To ensure the efficient build up of heat, do not lift the lid(s) during the first 2 hours of cook time. Frequent lifting of the lid(s) during cooking delays the cooking time.
5. **WARNING: The cooking pot(s) CANNOT stand the shock of sudden temperature changes. If the cooking pot is hot, DO NOT add cold food. Before cooking frozen food, add some warm liquid.**
6. Plug cord into a 120V AC outlet.
7. Turn OFF/LOW/HIGH/WARM Dial to select temperature setting: LOW or HIGH.
8. Cook according to recipe instructions.
9. Depending on the food served, when the cooking time is complete, turn the OFF/LOW/HIGH/WARM Dial(s) to the LOW or WARM position and serve.
10. Using oven mitts, carefully remove the glass lid(s) by grasping the lid knob(s) and lifting the lid slightly away from you. This will allow the steam to escape before removing the lid. Place the lids on the lid rests.
11. Allow a few seconds for all steam to escape. Then, using oven mitts, rotate each cooking pot so that the spoon notch faces front and to the side.
12. When serving is finished, turn all 3 of the OFF/LOW/HIGH/WARM Dial(s) to the OFF position, and unplug the Triple Slow Cooker.
13. Allow all 3 cooking pots to cool completely before cleaning, see CLEANING INSTRUCTIONS.

14. **CAUTION:** The filled Triple Slow Cooker is very heavy. To avoid injury to persons or damage to the appliance, **NEVER ATTEMPT TO LIFT THE Triple Slow Cooker WITH 3 FILLED COOKING POTS IN PLACE.** When cooking is finished, carefully remove each of the glass lid(s) by grasping the lid knob(s). Using the cooking pot handles, remove each cooking pot, one at a time. Clean and prepare the Triple Slow Cooker base for storing.
15. **CAUTION:** Even when turned OFF and unplugged, the Triple Slow Cooker base top surface may remain hot for some time after using; allow unit to cool before cleaning or storing.

## PREPARING FOR BUFFET SERVICE

If food to be served has been previously prepared and then refrigerated, warm food uncovered in a microwave-safe cooking bowl. Check at 3 minute intervals until serving temperature is been reached. Likewise, the oven may be used to warm foods before adding to the removable cooking pots prior to serving.

When temperature of the food is suitable for serving, add food to the cooking pots, replace cooking pots into the Triple Slow Cooker base. Rotate each cooking pot. Replace glass lids onto each cooking pot. Then turn each OFF/LOW/HIGH/WARM Dial(s) to WARM.

**NOTE:** The WARM Setting is not suitable for reheating foods. WARM is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the WARM setting.

## HINTS FOR SLOW COOKING

- Meats will not brown during the cooking process. If you desire browning, heat a small amount of oil in the removable cooking pot and brown meats on HIGH prior to slow cooking. Dredging meat in flour before browning thickens the cooking liquid into a wonderful sauce.

  **NOTE:** Skim fat and season before serving.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the glass lid and turn the SLOW COOK Dial to HIGH. After 30 to 45 minutes the amount of liquid will be reduced.

  **NOTE:** If a quicker solution is needed, drain excess liquid it into in a small saucepan and simmer until it has reduced to an appropriate amount. Season to taste after the reduction.
- High fat meats can result in dishes with less flavor. Pre-cooking or browning will help reduce the amount of fat and help to preserve the color. The higher the fat content, the less liquid needed. If cooking meat with a high fat content, use thick onion slices under it so that the meat will not sit and cook in the fat. If necessary, use a slice of bread, a spoon, or a straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.

## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.
Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

1. Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the stoneware liner to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the liner.
3. Avoid hitting the stoneware liner and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

## CLEANING INSTRUCTIONS

**CAUTION:** NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Both the liner and the glass lid may be cleaned in the dishwasher.
   To clean by hand, wash the stoneware liner glass lid, and lid rests in warm, soapy water.
3. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.

## STORING INSTRUCTIONS

1. Be sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
3. Never store the Triple Slow Cooker while it is hot or wet.
4. To store, place stoneware liner inside the base unit. Place each lid rest inside the 3 cooking pots and the glass lid over the stoneware liner; to protect the glass lid, it may be wrapped with a soft cloth and placed upside down over the liner.
5. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

# *RECIPES*

SMOKEY SWISS CHARD WITH MUSHROOMS

ORANGE CHICKEN WITH ASPARAGUS AND CARROTS

SHRIMP FONDUE

MUSHROOMY BEEF STROGANOFF

# SMOKEY SWISS CHARD WITH MUSHROOMS

1/2 lb. bacon or 1 lb. smoked turkey part (leg or wings)
2 cups mushrooms, sliced
2 bunches fresh Swiss chard, cut into 1" pieces (8 to 10 cups)
Kosher salt

---

Place bacon or smoked turkey into Slow Cooker cooking pot.

Add mushrooms.

Place the first bunch of Swiss chard into the cooking pot.

Cook on HIGH for 1 hour or LOW for 2 hours.
The Swiss chard will begin to wilt.

Add the second bunch of Swiss chard. Depending on how much Swiss chard you have on hand, keep adding to the cooking pot as the greens begin to wilt and create room.

Cook on HIGH for another 1.5 hours or LOW for 3 hours until done.

Remove the bacon. If you have used turkey, the meat can be removed and cut into bite-sized pieces and placed back into the cooking pot.

Serve this healthy and delicious side with any meat main course.

---

# ORANGE CHICKEN WITH ASPARAGUS AND CARROTS

Orange juice and asparagus complement the heartiness of the dark chicken meat. Boneless, skinless thighs, available in most supermarkets, make this a healthy and tasty dish that the entire family will enjoy.

1/2 cup orange juice

1/2 cup chicken stock

2 tablespoons melted orange marmalade

1/4 tsp. Kosher salt

1/4 tsp. red pepper

2 lbs. skinny asparagus spears, trimmed to 5"

2 cups chopped carrots

1 onion, chopped

2 lbs. boneless, skinless chicken thighs (4 thighs)

3 tablespoons brown stone ground mustard

1 tablespoon sour cream

---

Rinse chicken, pat dry and set aside.

Place the orange juice, chicken stock, orange marmalade, salt and pepper into the cooking pot. Stir well to combine.

Add the vegetables to the bottom of the cooking pot: asparagus, carrots and onion.

Place the chicken pieces on top of the vegetables.

Cover and cook on LOW for 7 to 8 hours or on HIGH for 3-1/2 to 4 hours.

At the end of the cooking time, drain the liquid from the slow cooker.

Chop the chicken into bite-sized pieces or shred using 2 forks.

Place chicken back into the cooking pot.

Place liquid into a saucepan, add mustard and reduce until thickened.

At the very end of the cooking time, add the sour cream and stir until warmed.

Pour sauce over the chicken in the Slow Cooker's cooking pot and stir well.

Serve with white or brown rice

---

# SHRIMP FONDUE

2 (10.75 oz.) cans condensed cream of celery soup
2 cups grated sharp cheddar cheese
1 cup of fresh shredded Parmesan cheese
3 tablespoons Worcestershire Sauce
3/4 teaspoon Old Bay®
1-1/2 teaspoons fresh minced garlic
1/4 cup finely chopped green onions
Hot Sauce to taste
2 cups chopped cooked shrimp
1 loaf french bread

---

Add all ingredients (except bread and shrimp) into the cooking pot.
Cover and cook for 1 hour on HIGH.
Reduce heat to LOW and add shrimp.
Use long skewers or fondue forks to dip the bread.

---

# MUSHROOMY BEEF STROGANOFF

2 lbs. beef top round, thin sliced
6 tablespoons flour
2 cubes mushroom bullion
2 cups boiling water
3 carrots (1-1/2 cups) fine diced
1/4 onion fine diced
4 cups fresh mushrooms, sliced
1/4 tsp. oregano
1/4 tsp. rosemary
1 bay leaf
8 oz. sour cream
salt
egg noodles, cooked

---

Cut beef into strips.

Place flour in a plastic freezer bag.

Add beef to the bag and shake until the meat is lightly coated with flour.

Dissolve bullion in boiling water.

Add all ingredients except sour cream to the cooking pot.

Cover and cook on LOW for 8-10 hours or on HIGH for 4-5 hours.

Remove and discard bay leaf.

30 minutes before serving, add sour cream to the cooking pot. Stir to mix well.

Reduce heat to LOW.

After 30 minutes, turn heat down to WARM.

Add salt to taste.

Serve beef stroganoff over egg noodles.

---

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT :** Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des gants de cuisson ou des poignées.
3. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, sauf si elles sont supervisées ou si les personnes responsables de leur sécurité leur ont donné des instructions.
5. Une surveillance étroite est requise lorsqu'on utilise l'appareil en présence d'enfants.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. Il faut le faire examiner, réparer ou ajuster par un technicien qualifié.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un élément de cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
12. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour débrancher, tourner les 3 boutons de réglage de la cuisson OFF/LOW/HIGH/WARM (Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) à la position OFF (Arrêt), puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

# POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

# CONSERVER CES CONSIGNES

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ADDITIONNELLES

**MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Prendre les précautions d'usage afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou autres blessures et des dommages matériels.**

**MISE EN GARDE : Cet appareil devient chaud pendant son utilisation et demeure chaud pendant quelque temps lorsqu'il est éteint. Toujours utiliser des gants isolants lorsqu'on manipule des objets chauds et laisser aux parties métalliques le temps de refroidir avant de nettoyer l'appareil. Ne placer aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est chaud.**

1. Toutes les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le manuel du propriétaire et le comprendre avant d'utiliser cet appareil ou de le nettoyer.
2. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau, débrancher immédiatement la fiche de la prise murale. **Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau !**
3. Pour permettre une bonne circulation d'air, prévoir un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil lorsqu'il est en marche. S'assurer que l'appareil n'entre pas en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou autre matériel inflammable lorsqu'il est en fonction.
4. Ne jamais laisser cet appareil en marche sans surveillance.
5. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. **On ne doit pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer !**
6. Le cordon de cet appareil ne doit être branché que dans une prise murale de 120 V CA.
7. Ne pas utiliser cet appareil s'il n'est pas sur une surface stable.
8. Ne jamais utiliser un récipient à cuisson amovible sur une surface de cuisson à gaz ou électrique ou sur une flamme nue.
9. Pour éviter de se faire brûler par la vapeur, soulever le couvercle avec précaution du récipient de cuisson. Diriger le couvercle loin du visage et des mains lors de l'ouverture et permettre à l'eau de couler dans le récipient de cuisson amovible.
10. **MISE EN GARDE :** Lorsqu'il est rempli, le Mijoteuse Triple est très lourd. Afin d'éviter les blessures ou d'endommager l'appareil, **NE JAMAIS TENTER DE SOULEVER LE MIJOTEUSE TRIPLE LORSQUE LES 3 RÉCIPIENTS DE CUISSON REMPLIS SONT EN PLACE.** Placer tout d'abord le Mijoteuse Triple en position de service. Puis, placer chaque récipient de cuisson, un à la fois, sur la base. Lorsque la cuisson
est terminée, retirer chaque récipient de cuisson, un à la fois, puis préparer le Mijoteuse Triple à être rangé.

**MISE EN GARDE :** Pour prévenir les dommages ou les risques d'électrocution, ne pas faire de cuisson dans la base du Mijoteuse Triple. Utiliser uniquement les contenants de cuisson amovibles fournis pour cuire des aliments.

# POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

# CONSERVER CES CONSIGNES

## NOTES SUR LE CORDON

Le cordon court fourni (ou cordon amovible) devrait être utilisé afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un plus long cordon. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit. Toujours brancher la fiche directement dans la prise murale.

## NOTES SUR LA FICHE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre).
Afin d'éviter tout risque d'électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens.
Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l'autre sens.
Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié.
On ne doit en aucun cas modifier la fiche soi-même.

## AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

**MISE EN GARDE :** Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres faits de matière NON PLASTIQUE ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table.
Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.

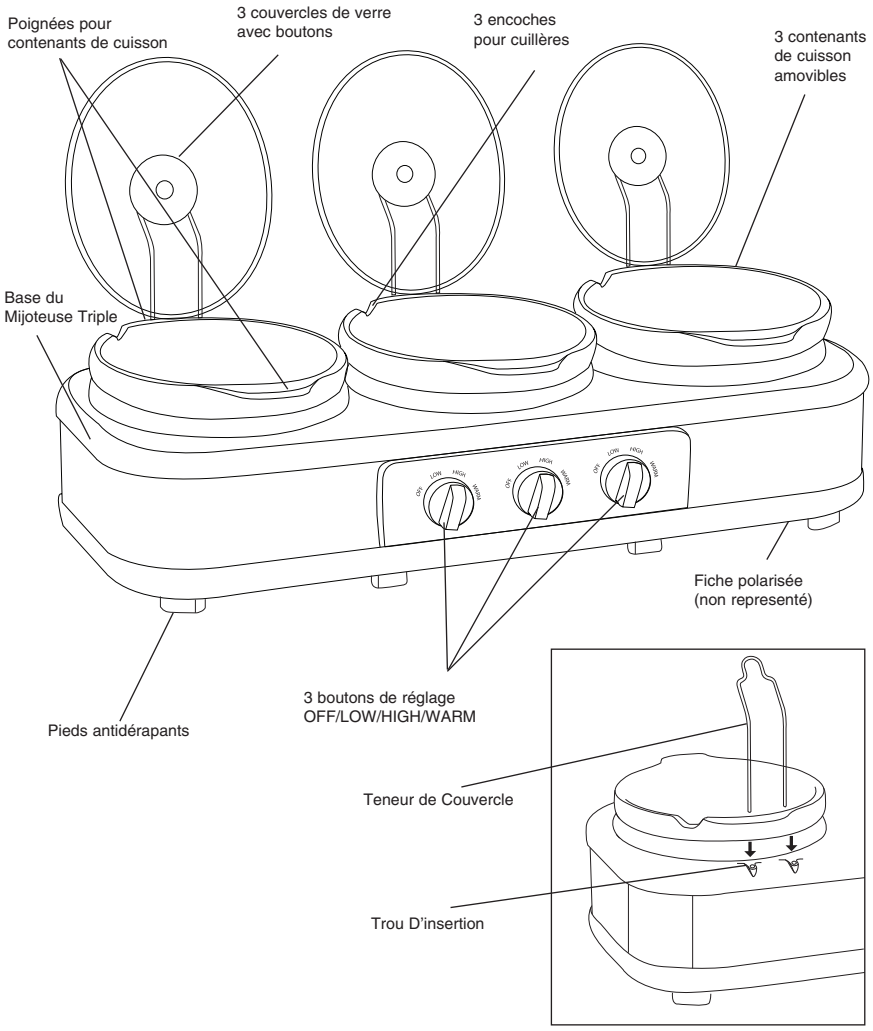
## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement.
Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.

## CONNAÎTRE SON MIJOTEUSE TRIPLE

Le produit peut légèrement différer de l'illustration

Figure 1


Poignées pour contenants de cuisson
3 couvercles de verre avec boutons
3 encoches pour cuillères
3 contenants de cuisson amovibles
Base du Mijoteuse Triple
Fiche polarisée (non representé)
3 boutons de réglage OFF/LOW/HIGH/WARM
Pieds antidérapants
Teneur de Couvercle
Trou D'insertion

## AVANT D'UTILISER LE MIJOTEUSE TRIPLE POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Déballer avec soin le Mijoteuse Triple et ses accessoires et retirer tout l'emballage.
2. Placer le Mijoteuse Triple sur une surface horizontale et stable, comme un comptoir ou une table. S'assurer que les côtés et l'arrière du Mijoteuse Triple se trouvent à au moins 10 centimètres (4 pouces) des murs, armoires ou objets se trouvant sur le comptoir ou la table. N'oubliez pas de ramassers les sous-couvercle de la boite, afin de bien deballer.
3. Essuyer la base du Mijoteuse Triple avec un chiffon ou une éponge propre et humide, puis sécher avec un autre chiffon. Cela permet d'enlever toute poussière qui a pu se déposer durant l'emballage.
4. Il faut faire fonctionner le Mijoteuse Triple avant de l'utiliser pour la première fois. Verser 4 tasses d'eau dans chaque récipient de cuisson. Ensuite, placer chaque récipient de cuisson dans la base du Mijoteuse Triple. Couvrir chaque contenant de cuisson avec un couvercle en verre. Attacher les trois couvercles au poignets du sous couvercle pour les reposer biens. (Voir Figure 1).
5. Brancher le Mijoteuse Triple dans une prise de 120 V CA.
6. Tourner ensuite chaque bouton OFF/LOW/HIGH/WARM (Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) jusqu'à la position HIGH (Cuisson accélérée) et laisser chauffer pendant environ 30 minutes. Une légère odeur sera détectée. Ceci est tout à fait normal et disparaîtra rapidement.
7. Tourner chaque bouton OFF/LOW/HIGH/WARM (Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) jusqu'à la position OFF (Arrêt) et débrancher le Mijoteuse Triple. Laisser refroidir pendant au moins 20 minutes.
8. À l'aide de gants de cuisson, retirer chaque couvercle de verre, puis saisir chaque contenant de cuisson par les poignées, le soulever soigneusement et le retirer du Mijoteuse Triple. Vider l'eau des contenants de cuisson.
9. Laver les trois contenants de cuisson et les couvercles de verre au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et laisser sécher à fond.
10. Réinsérer les trois contenants de cuisson avec leurs couvercles dans le Mijoteuse Triple pour les ranger.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

**REMARQUE:** Les trois mijoteuses fonctionnent de manière indépendante.
Une, deux ou trois mijoteuses peuvent être utilisées simultanément.

1. Préparer les recettes selon les instructions.
2. Placer les contenants de cuisson nécessaires (1 à 3) dans le Mijoteuse Triple. Pour faciliter le service de la nourriture mijotée, orienter les contenants de cuisson de manière à ce que les encoches pour cuillères se trouvent à l'avant et sur le côté.
3. Ajouter la nourriture dans le(s) contenant(s) de cuisson et y installer le(s) couvercle(s).
   **IMPORTANT : NE PAS REMPLIR LES CONTENANTS DE CUISSON PLUS QU'AUX TROIS QUARTS AVEC DE LA NOURRITURE.**
   **REMARQUE:** Lors de la cuisson de plats combinant viande et légumes, mettre les légumes au fond du contenant de cuisson en premier. Ajouter ensuite la viande et les autres ingrédients.
4. Pour garantir une accumulation efficace de la chaleur, ne pas soulever le(s) couvercle(s) pendant les 2 premières heures de cuisson. Soulever fréquemment le(s) couvercle(s) pendant la cuisson prolonge le temps de cuisson.
5. **AVERTISSEMENT : Les contenants de cuisson ne résisteront PAS au choc d'un changement soudain de température. Si les contenants de cuisson sont chauds, NE PAS Y AJOUTER d'aliment froid. Avant de cuire des aliments surgelés, verser du liquide chaud dans le contenant.**
6. Brancher le cordon dans une prise murale de 120 V CA.
7. Tourner le bouton OFF/LOW/HIGH/WARM (Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) pour sélectionner le réglage de température approprié : LOW (Au ralenti) ou HIGH (Cuisson accélérée).
8. Cuire selon les instructions de la recette.
9. En fonction du type de nourriture, lorsque la cuisson est terminée, régler la commande OFF/LOW/HIGH/WARM

(Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) à la position LOW (Au ralenti) ou WARM (Garder chaud).

10. En portant des gants de cuisson, soulever soigneusement le(s) couvercle(s) en verre en les empoignant par le(s) bouton(s) du couvercle et les incliner loin de soi. Ceci permettra à la vapeur de s'échapper avant de retirer le couvercle. Placer le couvercle sur le sous-couvercle.
11. Attendre quelques secondes pour que toute la vapeur s'échappe. Ensuite, à l'aide de gants de cuisson, orienter les contenants de cuisson de manière à ce que les encoches pour cuillères se trouvent à l'avant et sur le côté.
12. Lorsque le service est terminé, tourner chaque bouton de réglage OFF/LOW/HIGH/WARM (Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) jusqu'à la position OFF (Arrêt), puis débrancher le Mijoteuse Triple.
13. Laisser refroidir complètement les trois contenants de cuisson avant de les nettoyer (voir la section INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE).
14. **MISE EN GARDE :** Lorsqu'il est rempli, le Mijoteuse Triple est très lourd. Afin d'éviter les blessures ou d'endommager l'appareil, **NE JAMAIS TENTER DE SOULEVER LE MIJOTEUSE TRIPLE LORSQUE LES 3 CONTENANTS DE CUISSON REMPLIS SONT EN PLACE.** Lorsque la cuisson est terminée, retirer soigneusement
les couvercles en verre en les saisissant par les boutons.
Retirer tous les contenants de cuisson, un à la fois, en utilisant les poignées de chaque contenant de cuisson. Nettoyer et préparer le Mijoteuse Triple à être rangé.
15. **MISE EN GARDE :** Même lorsqu'il est fermé et débranché, la surface du Mijoteuse Triple peut demeurer chaud pendant un moment après l'utilisation ; laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

## PRÉPARATION POUR UN BUFFET

Si la nourriture à servir a déjà été préparée et réfrigérée, réchauffer la nourriture dans un récipient sans couvercle allant au four à micro-ondes. Vérifier la nourriture toutes les 3 minutes, jusqu'à ce que la température de service soit atteinte. De même, le four peut être utilisé pour réchauffer la nourriture avant de la transférer dans les contenants de cuisson amovibles et de faire le service.

Lorsque la nourriture a atteint la température requise pour le service, ajouter la nourriture aux contenants de cuisson, puis les remettre dans le Mijoteuse Triple.
Tourner chaque contenant de cuisson. Replacer les couvercles en verre sur les contenants de cuisson. Ensuite, tourner chaque bouton de réglage OFF/LOW/HIGH/WARM (Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) jusqu'à la position WARM (Garder chaud).

**REMARQUE:** Le réglage WARM (garder chaud) ne doit pas être utilisé pour réchauffer la nourriture. Le réglage WARM (garder chaud) ne doit être utilisé QUE pour maintenir la température d'aliments déjà cuits. Ne PAS cuire des aliments avec le réglage WARM (Garder chaud).

## CONSEILS POUR LA CUISSON À LA MIJOTEUSE

- Les viandes ne bruniront pas pendant la cuisson. Pour brunir des viandes, faire chauffer une petite quantité d'huile dans le contenant de cuisson amovible et les brunir au réglage HIGH (cuisson accélérée) avant de les mijoter. En saupoudrant la viande de farine avant le brunissement, le liquide de cuisson épaissira et l'on obtiendra une sauce savoureuse.
  **REMARQUE:** Dégraisser la viande et l'assaisonner avant le service.
- Utiliser des herbes et des épices à feuilles entières pour mieux rehausser la saveur des aliments.
- Si le résultat d'une recette est trop liquide à la fin de la cuisson, retirer le couvercle en verre et mettre le bouton de réglage de la mijoteuse à HIGH (cuisson accélérée). Après 30 à 45 minutes, la quantité de liquide aura diminué.
  **REMARQUE:** Si une solution plus rapide est nécessaire, verser le liquide en excès dans une petite casserole et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide a réduit de la proportion voulue. Assaisonner la réduction au goût.

- Plus les viandes sont grasses, moins les plats ont de saveur. Précuire ou faire revenir la viande permet de réduire la quantité de gras et de conserver la couleur des aliments. Plus la viande est grasse et moins le plat a besoin de liquide. Si la viande est très grasse, placer des tranches épaisses d'oignon sous la viande pour qu'elle ne cuise pas dans la graisse. Au besoin, utiliser une tranche de pain, une cuillère ou une cuillère à dégraisser pour écumer l'excès de gras sur le dessus des aliments avant de servir.
- Les aliments coupés en morceaux uniformes cuiront plus vite et de façon égale que des aliments qui sont entiers comme des rôtis ou de la volaille.

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié en réparation d'appareils électroménagers.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**IMPORTANT : Les 3 contenants de cuisson amovibles peuvent aller au lave-vaisselle.**

**MISE EN GARDE : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser le Mijoteuse Triple refroidir avant de le nettoyer.**

1. Avant de le nettoyer, débrancher l'appareil de la prise murale et le laisser refroidir.
2. **MISE EN GARDE :** Afin d'éviter de produire des étincelles dans la prise murale, s'assurer que les trois boutons de réglage OFF/LOW/HIGH/WARM (Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) sont à la position OFF (Arrêt).
3. Retirer tout excès de gras ou de nourriture des contenants de cuisson amovibles. Tous les contenants de cuisson et les couvercles en verre peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Si le lavage à la main est préféré, laver les pièces à l'eau chaude savonneuse et les sécher complètement.
4. Lorsqu'ils sont secs, réinsérer les 3 contenants de cuisson dans le Mijoteuse Triple.
5. Dépôts de saleté tenaces : Utiliser un tampon à récurer non métallique pour nettoyer les récipients de cuisson amovibles.
6. Nettoyage des surfaces extérieures : Essuyer la base du Mijoteuse Triple avec une éponge tiède humide, puis la sécher à l'aide d'un linge doux sec.
7. N'utiliser la laine d'acier, les tampons à récurer ou les nettoyants abrasifs sur aucune des surfaces de l'appareil.
8. **NE PAS IMMERGER LA BASE DU MIJOTEUSE TRIPLE DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.**

## INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

1. S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.
2. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre.
3. Ne jamais ranger le Mijoteuse Triple lorsqu'il est chaud ou mouillé.
4. Pour ranger le Mijoteuse Triple, installer les 3 contenants de cuisson dans la base. Placer chaque couvercle sur les contenants et placer chaque couvercle en verre à l'envers dans les contenants de cuisson.
5. Ne jamais enrouler le fil de façon serrée autour de la base. Le laisser lâche.

# *RECETTES*

BETTE À CARDE AU BACON ET CHAMPIGNONS

POULET À L'ORANGE AVEC ASPERGES ET CAROTTES

FONDUE AUX CREVETTES

BŒUF STROGANOFF AUX CHAMPIGNONS

# *BETTE À CARDE AU BACON ET CHAMPIGNONS*

1/2 lb de bacon ou 1 lb de morceaux de dinde fumée (cuisse ou ailes)

2 tasses de champignons tranchés

2 bottes de bette à carde fraîche, coupée en morceaux de 1 po (8 à 10 tasses)

Sel de mer

---

Placer le bacon ou la dinde fumée dans le contenant de cuisson de la mijoteuse.

Ajouter les champignons.

Placer la première botte de bette à carde dans le contenant de cuisson.

Cuire à HIGH (Cuisson accélérée) pendant 1 heure ou à LOW (Cuisson au ralenti) pendant 2 heures. La bette à carde commencera à se flétrir.

Ajouter la seconde botte de bette à carde. Selon la quantité de bette à carde disponible, continuer à ajouter la bette à carde au contenant de cuisson à mesure que les feuilles se flétrissentet libèrent de l'espace.

Poursuivre la cuisson à HIGH (Cuisson accélérée) pendant 1 h 30 ou à LOW (Cuisson au ralenti) pendant 3 heures, jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

Retirer le bacon. Si la dinde a été utilisée dans cette recette, elle peut être retirée, coupée en petites bouchées et réintégrée à la recette.

Servir ce plat santé et délicieux en accompagnement d'un plat de viande.

---

# POULET À L'ORANGE AVEC ASPERGES ET CAROTTES

Le jus d'orange et les asperges se marient bien à la viande brune de poulet. Les hauts de cuisse désossés et sans peau, qui se trouvent dans la plupart des supermarchés, rendent ce repas santé et savoureux. Toute la famille en raffolera.

½ tasse de jus d'orange.

1/2 tasse de bouillon de poulet

2 c. à soupe de marmelade à l'orange fondue

1/4 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre rouge

2 lb de pointes d'asperges pelées, coupées en morceaux de 5 po.

2 tasses de carottes coupées

1 oignon haché

2 lb de hauts de cuisse de poulet désossés et sans peau (4 hauts de cuisse)

3 c. à soupe de moutarde à l'ancienne

1 c. à soupe de crème sure

---

Rincer le poulet, l'essuyer et le mettre de côté.

Placer le jus d'orange, le bouillon de poulet, la marmelade à l'orange, le sel et le poivre dans le contenant de cuisson.

Bien mélanger les ingrédients.

Ajouter les légumes au fond du contenant de cuisson : les asperges, les carottes et l'oignon.

Placer les morceaux de poulet au-dessus des légumes.

Couvrir et mijoter à LOW (Cuisson au ralenti) pendant 7 à 8 heures ou à HIGH (Cuisson accélérée) pendant 3 1/2 à 4 heures.

À la fin de la durée de cuisson, retirer le liquide de la mijoteuse.

Couper le poulet en petites bouchées ou l'effilocher à l'aide de deux fourchettes.

Replacer le poulet dans le contenant de cuisson.

Verser le liquide dans une casserole, ajouter la moutarde et réduire jusqu'à épaississement.

À la toute fin de la cuisson, ajouter la crème sure et la brasser jusqu'à ce qu'elle soit chaude.

Verser la sauce sur le poulet dans la mijoteuse et bien mélanger.

Servir avec du riz blanc ou du riz brun.

# *FONDUE AUX CREVETTES*

2 boîtes de 10 oz de crème de céleri concentrée
2 tasses de fromage cheddar fort râpé
1 tasse de fromage Parmesan frais râpé
3 c. à soupe de sauce Worcestershire
3/4 c. à café d'assaisonnement Old Bay®
1 1/2 c. à café d'ail frais émincé
1/4 tasse d'oignon vert émincé finement
Sauce piquante au goût
2 tasses de crevettes cuites coupées en morceaux
1 tranche de pain de mie

---

Mettre tous les ingrédients (à part le pain et les crevettes) dans le contenant de cuisson.

Couvrir et cuire pendant 1 heure à HIGH (Cuisson accélérée).

Réduire la température à LOW (Cuisson au ralenti) et ajouter les crevettes.

Utiliser des brochettes ou des fourchettes à fondue pour tremper le pain.

---

# BŒUF STROGANOFF AUX CHAMPIGNONS

2 lb d'intérieur de ronde de bœuf, tranché finement
6 c. à soupe de farine
2 cubes de bouillon aux champignons
2 tasses d'eau bouillante
3 carottes (1 1/2 tasse) en petits dés
1/4 d'oignon en petits dés
4 tasses de champignons frais tranchés
1/4 c. à thé d'origan
1/4 c. à thé de romarin
1 feuille de laurier
8 oz de crème sure
sel
Nouilles aux œufs cuites

---

Couper le bœuf en lanières.

Placer la farine dans un sac de plastique refermable. Mettre le bœuf dans le sac et le secouer jusqu'à ce que la viande soit légèrement recouverte de farine.

Dissoudre les cubes de bouillon dans l'eau chaude.

Ajouter tous les ingrédients (sauf la crème sure) dans le contenant de cuisson.

Recouvrir et cuire à température basse (LOW) pendant 8 à 10 heures ou à température élevée (HIGH) pendant 4 à 5 heures.

Retirer la feuille de laurier et la jeter.

30 minutes avant le service, ajouter la crème sure dans le contenant de cuisson. Bien mélanger.

Tourner le bouton OFF/LOW/HIGH/WARM (Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) jusqu'à la position LOW (Au ralenti).

Après 30 minutes, tourner le bouton OFF/LOW/HIGH/WARM (Arrêt/Au ralenti/Cuisson accélérée/Garder chaud) jusqu'à la position WARM (Garder chaud).

Saler au goût.

Servir le bœuf Stroganoff sur les nouilles aux œufs.

---

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**ADVERTENCIA:** Al utilizar electrodomésticos, deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas. Use manoplas o agarraderas.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
5. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Envíe el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o le hagan ajustes.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la unidad, coloque los 3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición OFF (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.

# PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones personales o daños a la propiedad.**

**PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.**

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual del usuario antes de poner en funcionamiento o limpiar el electrodoméstico.
2. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo del tomacorriente de pared de inmediato. **¡No introduzca la mano en el agua!**
3. Cuando utilice este electrodoméstico, deje espacio suficiente por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No utilice este electrodoméstico mientras esté en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables o mientras se encuentre cerca de ellos.
4. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato.
   **¡No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal!**
6. El cable del electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de pared de CA de 120V.
7. No utilice el electrodoméstico en una posición inestable.
8. Nunca utilice ollas de cocción desmontables sobre cocinas de gas o eléctricas, ni sobre una llama abierta.
9. Para evitar las quemaduras, retire cuidadosamente la tapa de vidrio de la olla de cocción. Aleje la tapa de la cara y las manos al abrirla y deje que el agua gotee dentro de la olla de cocción desmontable.
10. **PRECAUCIÓN:** La calienta platos triple llena es muy pesada. A fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños al electrodoméstico, **NUNCA INTENTE LEVANTAR LA CALIENTA PLATOS TRIPLE CUANDO HAYA 3 OLLAS DE COCCIÓN LLENAS SOBRE ELLA.** Primero coloque
    la base de la calienta platos triple en la posición de servir. Luego, coloque las ollas de cocción, una por vez, sobre la base. Cuando la cocción finaliza, retire las ollas de cocción, una por vez, y prepare la base de la calienta platos triple para guardarla.

**PRECAUCIÓN: Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine sobre la base de la calienta platos triple. Cocine sólo en las ollas de cocción desmontables incluidas.**

# PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto. Siempre enchúfelo directamente en un receptáculo o tomacorriente de pared.

## NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

## ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

**PRECAUCIÓN:** Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

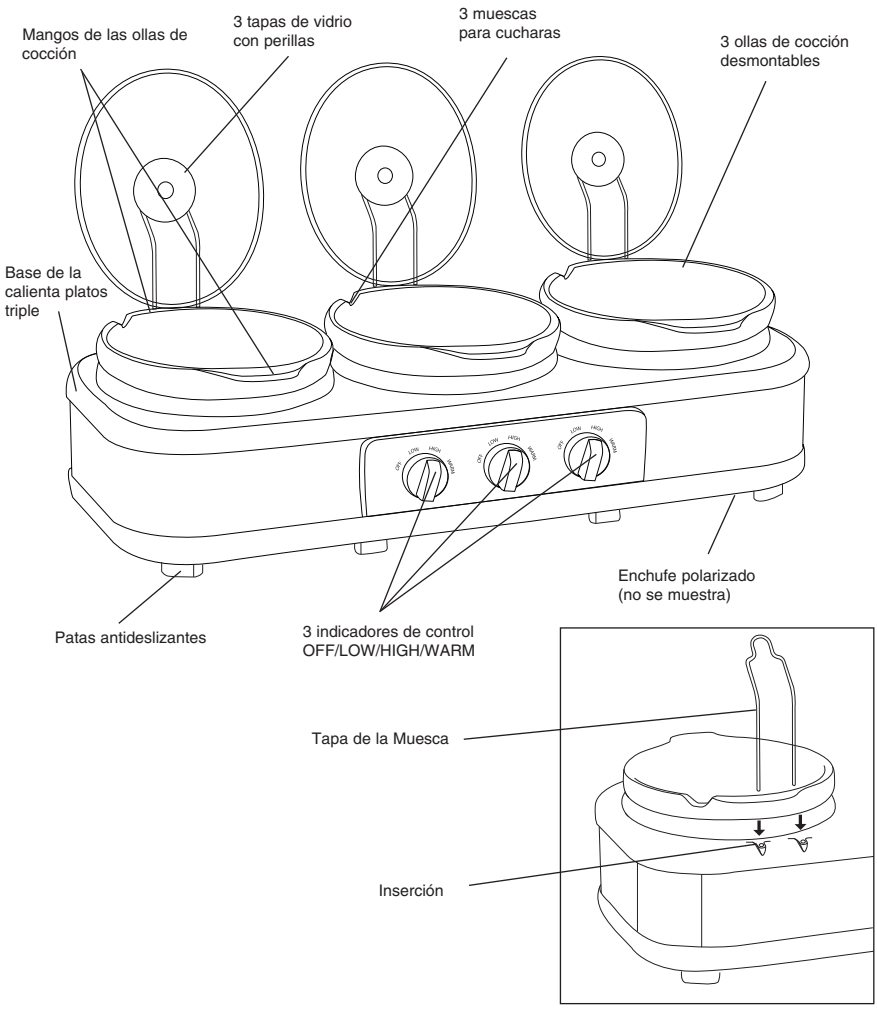
## ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

## CONOZCA SU CALIENTA PLATOS TRIPLE

El producto puede diferir levemente de la ilustración

Figura 1


Mangos de las ollas de cocción
3 tapas de vidrio con perillas
3 muescas para cucharas
3 ollas de cocción desmontables
Base de la calienta platos triple
Enchufe polarizado (no se muestra)
Patas antideslizantes
3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM
Tapa de la Muesca
Inserción

## ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado la calienta platos triple y todos los materiales del embalaje. Incluido en la caja se apoya la tapa 3. Asegúrese de retirar de la caja al desempacar la unidad
2. Coloque la calienta platos triple sobre una superficie plana, como una encimera o una mesa. Asegúrese de que los lados y la parte trasera de la calienta platos triple se encuentren a 4 pulgadasde distancia como mínimo de paredes, armarios y objetos que se encuentran sobre la mesa o la encimera.
3. Limpie la base de la calienta platos triple con un paño limpio y húmedo o una esponja, luego séquela con otro paño. Esto eliminará el polvo que se haya acumulado durante el embalaje.
4. Es necesario utilizar la calienta platos triple una vez antes de colocar alimentos en las ollas de cocción. Vierta 4 tazas de agua en cada una de las ollas de cocción. Luego, coloque las ollas de cocción sobre la base de la calienta platos triple. Coloque una tapa de vidrio sobre cada una de las ollas de cocción. Coloque el resto tapa 3 en la muesca resto tapa para asegurar la cubierta de restos
5. Enchufe la calienta platos triple en un tomacorriente de CA de 120 V.
6. Lleve cada uno de los indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) a la posición HIGH (Alto) y deje que se calienten durante aproximadamente 30 minutos. Sentirá un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente.
7. Coloque los 3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición OFF (Apagado) y desenchufe la bufetera. Deje enfriar durante al menos 20 minutos.
8. Usando manoplas, retire las 3 tapas y sujete el mango de cada una de las 3 ollas de cocción con cuidado para levantarlas y retirarlas de la bufetera. Vierta el agua de las ollas de cocción.
9. Lave las 3 ollas de cocción desmontables y las tapas con agua tibia y jabón, o en el lavavajillas. Enjuague y seque completamente.
10. Vuelva a colocar las 3 ollas de cocción desmontables con las tapas sobre la base de la calienta platos triple para guardarla.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

**NOTA:** Las 3 planchas de cocción lenta funcionan de forma independiente. Se pueden utilizar 1, 2 ó 3 ollas de cocción lenta en cualquier momento.

1. Prepare la receta siguiendo las instrucciones.
2. Coloque 1, 2 ó 3 ollas de cocción, según sea necesario, sobre la base de la calienta platos triple. Para que sea más fácil servir los alimentos de cocción lenta, gire cada una de las ollas de cocción de modo que la muesca para la cuchara quede hacia el frente y el costado.
3. Agregue los alimentos a las ollas de cocción y coloque las tapas de vidrio.
   **IMPORTANTE: NO LLENE MÁS DE 3/4 DE LA OLLA DE COCCIÓN CON ALIMENTOS.**
   **Nota:** Cuando cocine un plato con carne y verduras, primero coloque las verduras en el fondo de la olla de cocción. Luego, agregue la carne y el resto de los ingredientes.
4. Para asegurar una eficiente acumulación de calor, no levante la tapa durante las 2 primeras horas del tiempo de cocción. Levantar la tapa con frecuencia durante la cocción retrasa el tiempo de cocción.
5. **ADVERTENCIA: La olla de cocción NO soporta el impacto de los cambios bruscos de temperatura. Si la olla de cocción está caliente, NO agregue alimentos fríos. Antes de cocinar alimentos congelados, agregue un poco de líquido caliente.**
6. Enchufe el cable en un tomacorriente de CA de 120V.
7. Gire el indicador de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) para seleccionar la configuración de temperatura: LOW (Bajo) o HIGH (Alto).
8. Cocine siguiendo las instrucciones de la receta.
9. Según los alimentos que se servirán, cuando finalice el tiempo de cocción, coloque el indicador de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición LOW (Bajo) o WARM (Calor), y sirva.

10. Usando manoplas, retire cuidadosamente las tapas de vidrio sujetando la perilla de las tapas y levantado las tapas, alejándolas un poco de usted. Esto permitirá que el vapor salga antes de retirar la tapa. Coloque las tapas en la tapa se apoya
11. Deje pasar algunos segundos para que salga todo el vapor. Luego, usando manoplas, gire cada una de las ollas de cocción de modo que la muesca para la cuchara quede hacia el frente y el costado.
12. Cuando termine de servir, coloque los 3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición OFF (Apagado) y desenchufe la calienta platos triple.
13. Deje enfriar completamente las 3 ollas de cocción antes de limpiarlas; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.
14. **PRECAUCIÓN:** La calienta platos triple llena es muy pesada. A fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños al electrodoméstico, **NUNCA INTENTE LEVANTAR LA BUFETERA CUANDO HAYA 3 OLLAS DE COCCIÓN LLENAS SOBRE ELLA.** Cuando la cocción finaliza, retire cuidadosamente cada una de las tapas de vidrio sujetando la perilla de la tapa. Sujete los mangos de las ollas de cocción y retírelas, una por vez. Limpie y prepare la base de la calienta platos triple para guardarla.
15. **PRECAUCIÓN:** Aunque esté apagada y desenchufada, la superficie superior de la base de la calienta platos triple puede permanecer caliente durante algún tiempo después del uso; deje enfriar la unidad antes de limpiarla o guardarla.

## CPREPARACIÓN DE UN SERVICIO DE BUFÉ

Si los alimentos que se servirán se prepararon con anterioridad y se refrigeraron, caliéntelos sin tapar en un tazón apto para microondas. Controle cada 3 minutos hasta que se alcance la temperatura adecuada. Asimismo, los alimentos se pueden calentar en el horno antes de agregarlos a las ollas de cocción desmontables para servirlos.

Cuando la temperatura de los alimentos sea adecuada para servir, agréguelos a las ollas de cocción y vuelva a colocarlas sobre la base de la calienta platos triple. Gire cada una de las ollas de cocción. Vuelva a colocar las tapas de vidrio sobre cada una de las ollas de cocción. Luego, coloque los indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición WARM (Calor).
**NOTA:** La opción WARM (Calor) no es adecuada para recalentar alimentos. Esta opción SÓLO debe utilizarse para mantener calientes los alimentos ya cocidos. NO cocine los alimentos en la opción WARM (Calor).

## CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- La carne no se dora durante el proceso de cocción. Si desea que la carne se dore, caliente una pequeña cantidad de aceite en la olla de cocción desmontable y dórela en la opción HIGH (Alto) antes de la cocción lenta. También puede rebozar la carne con harina antes de dorarla para espesar el líquido de cocción y obtener una deliciosa salsa.

  **NOTA:** Retire el exceso de grasa y sazone antes de servir.
- Las hierbas y los condimentos obtienen un mejor sabor en la cocción lenta si se los cocina enteros y no triturados o molidos.
- Si después de que finalice el tiempo de cocción queda demasiado líquido, retire la tapa de vidrio y gire el indicador de COCCIÓN LENTA a HIGH (Alto). Después de 30 ó 45 minutos, la cantidad de líquido disminuirá.

  **NOTA:** Si necesita una solución más rápida, escurra el exceso de líquido en una cacerola pequeña y cocine a fuego lento hasta que se haya reducido a la cantidad adecuada. Después de la reducción, sazone a gusto.
- Es posible que los platos con carne de alto contenido graso no queden tan sabrosos. Precocer o dorar la carne ayudará a reducir la cantidad de contenido graso y a conservar el color. Cuanto mayor sea el contenido graso, menos líquido se necesitará.
  Si está cocinando carne con alto contenido graso, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo, de modo que la carne no se selle ni se cocine con la grasa.
  Si es necesario, utilice una rebanada de pan, una cuchara o una espumadera para quitar el exceso de grasa de arriba de los alimentos antes de servir.
- Los alimentos cortados en trozos parejos se cocinan de forma más rápida y uniforme que los alimentos que se cocinan enteros, como la carne para asar o las aves.

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

**IMPORTANTE: Las 3 ollas de cocción desmontables se pueden lavar en el lavavajillas.**

**PRECAUCIÓN: Para prevenir quemaduras accidentales, deje que la calienta platos triple se enfríe completamente antes de limpiarla.**

1. Antes de limpiarlo, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared y deje que se enfríe.
2. **PRECAUCIÓN:** Para evitar que se produzcan chispas en el tomacorriente, asegúrese de que los 3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) estén en la posición OFF (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
3. Retire el exceso de grasa y las partículas de alimentos de las ollas para cocción desmontables. Todas las ollas de cocción y las tapas de vidrio se pueden lavar en el lavavajillas. Si se prefiere el lavado a mano, lávelas con agua tibia y jabón, y séquelas por completo.
4. Cuando estén secas, vuelva a colocar las 3 ollas de cocción desmontables sobre la base de la calienta platos triple.
5. Acumulación de residuos rebeldes: utilice una esponja no metálica para limpiar las ollas de cocción desmontables.
6. Limpieza exterior: Limpie la base de la calienta platos triple con una esponja húmeda y tibia, y séquela con un paño suave y seco.
7. No utilice lana de acero, esponjas metálicas ni productos de limpieza abrasivos en ninguna parte del electrodoméstico.
8. **NO SUMERJA LA CALIENTA PLATOS TRIPLE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

## INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde el electrodoméstico en la caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la calienta platos triple si está caliente o mojada.
4. Para guardarla, coloque las 3 ollas de cocción sobre la base de la calienta platos triple. Coloque las tapas al revés en las ollas de cocción desmontables.lugar de cada tapa interior de los 3 ollas
5. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Déjelo enrollado sin ajustarlo.

# *RECETAS*

ACELGA SUIZA CON TOCINO Y HONGOS

POLLO A LA NARANJA CON ESPÁRRAGOS Y ZANAHORIAS

FONDUE DE CAMARONES

FILETE STROGANOFF CON HONGOS

# *ACELGA SUIZA CON TOCINO Y HONGOS*

1/2 lb de tocino o 1 lb de trozos de pavo ahumado (pata o alas)
2 tazas de hongos, cortados en rodajas
2 atados de acelga suiza fresca, cortada en trozos de 1 in (8 a 10 tazas)
Sal Kosher

---

Coloque el tocino o el pavo ahumado en la olla de cocción lenta.

Agregue los hongos.

Coloque el primer atado de acelga suiza en la olla de cocción.

Cocine en la opción HIGH (Alto) durante 1 hora,
o en LOW (BAJO) durante 2 horas.

La acelga suiza comenzará a marchitarse.

Agregue el segundo atado de acelga suiza.
Según la cantidad de acelga suiza que tenga,
continúe agregándola a la olla de cocción a medida
que se marchita y se encoge la verdura.

Cocine en la opción HIGH (Alto) durante 1 hora y media,
o en LOW (BAJO) durante 3 horas hasta
que los alimentos estén cocidos.

Retire el tocino. Si utilizó pavo, puede retirar la carne,
cortarla en trozos pequeños y volver a colocarlos
en la olla de cocción.

Sirva este saludable y delicioso acompañamiento
con platos principales de carne.

---

# *POLLO A LA NARANJA CON ESPÁRRAGOS Y ZANAHORIAS*

El jugo de naranja y los espárragos complementan el sabor de la carne de los muslos de pollo. Con los muslos deshuesados y sin piel, disponibles en la mayoría de los supermercados, se puede elaborar este saludable y sabroso plato que disfrutará toda la familia.

1/2 taza de jugo de naranja

1/2 taza de caldo de pollo

2 cucharadas de mermelada de naranja derretida

1/4 de cucharadita de sal Kosher

1/4 de cucharadita de pimienta roja

2 lb de espárragos finos, recortados a 5 in

2 tazas de zanahorias picadas

1 cebolla, picada

2 lb de muslos de pollo deshuesado y sin piel (4 muslos)

3 cucharadas de mostaza marrón molida tradicionalmente

1 cucharada de crema

---

Lave el pollo, séquelo y colóquelo a un lado.

Coloque el jugo de naranja, el caldo de pollo, la mermelada de naranja, la sal y la pimientaen la olla de cocción. Revuelva bien para combinar los ingredientes.

Agregue las verduras al fondo de la olla de cocción: los espárragos, las zanahorias y la cebolla.

Coloque los trozos de pollo sobre las verduras.

Coloque la tapa y cocine en la opción LOW (Bajo) durante 7 a 8 horas, o en HIGH (Alto) durante 3-1/2 a 4 horas.

Al finalizar el tiempo de cocción, escurra el líquido de la olla de cocción lenta.

Corte el pollo en trozos pequeños o en tiras utilizando 2 tenedores.

Vuelva a colocar el pollo en la olla de cocción.

Coloque el líquido en una cacerola, agregue la mostaza y cocine hasta que se espese.

Al finalizar el tiempo de cocción, agregue la crema y revuelva hasta que esté caliente.

Vierta la salsa sobre el pollo en la olla de cocción lenta y revuelva bien.

Sírvalo con arroz blanco o integral.

# *FONDUE DE CAMARONES*

2 latas (10.75 oz) de sopa crema condensada de apio
2 tazas de queso Cheddar fuerte rallado
1 taza de queso Parmesano fresco cortado en tiras
3 cucharadas de salsa Worcestershire
3/4 de cucharadita de condimento Old Bay®
1-1/2 cucharaditas de ajo fresco molido
1/4 de taza de cebollas de verdeo finamente picadas
Salsa picante a gusto
2 tazas de camarones cocidos cortados en trozos pequeños
1 hogaza de pan francés

---

Agregue todos los ingredientes
(excepto el pan y los camarones) en la olla de cocción.

Coloque la tapa y cocine durante 1 hora en la opción HIGH (Alto).

Baje la temperatura a la opción LOW (Bajo)
y agregue los camarones.

Moje el pan con broquetas largas o tenedores para fondue.

---

# *FILETE STROGANOFF CON HONGOS*

2 lb de filetes tiernos, cortados en tajadas finas
6 cucharadas de harina
2 cubitos de hongos
2 tazas de agua hirviendo
3 zanahorias (1-1/2 taza), cortadas en daditos
1/4 de cebolla, cortada en daditos
4 tazas de hongos frescos, cortados en rodajas
1/4 de cucharadita de orégano
1/4 de cucharadita de romero
1 hoja de laurel
8 oz de crema
sal
fideos de huevo, cocidos

---

Corte los filetes en tiras.

Coloque la harina en una bolsa de plástico para frízer.

Agregue los filetes a la bolsa y sacúdala hasta que la carne quede ligeramente cubierta con la harina.

Disuelva los cubitos en el agua hirviendo.

Agregue todos los ingredientes, excepto la crema, a la olla de cocción.

Tapar y cocine a temperatura baja (LOW) durante 8 a 10 horas o a temperatura alta (HIGH), durante 4 a 5 horas.

Retire la hoja de laurel y tírela.

Agregue la crema a la olla de cocción 30 minutos antes de servir. Revuelva bien.

Coloque el indicador de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición LOW (Bajo).

Después de 30 minutos, baje la temperatura a la opción WARM (Calor).

Agregue sal a gusto.

Sirva el filete Stroganoff con los fideos de huevo.

---